

Vegane Spekulatius- Guetzli



Vegan, Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Spekulatius

- 50g Datteln
- 1 EL Hafermilch
- 200g veganer Butter
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1-2 EL Birnel, Birnendicksaft
- 80g Rohrzucker
- 2 EL Agavendicksaft
- 1-2 TL Gemahlene Ingwer
- (1TL Melasse)
- 250g Dinkelmehl

Zubereitung Spekulatius

Datteln und Hafermilch mixen zu einer dicken Masse.

Die Butter schmelzen. Die Butter mit der Dattelmasse, den Gewürzen, Birnel, Zucker und Agavendicksaft mischen. Langsam das Mehl unterheben und zu einem Teig kneten.

Teig für mind. 30 Minuten kühlstellen. Den Teig ca. 1.5cm dick auswallen und entweder in Rechtecke zuschneiden oder mit Förmchen ausstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 8-10 Minuten backen.